چٹنی گوشت

اجزاء:

بیف بون لیس......... ایک کلو

پیاز......... ایک عدد

ٹماٹر.............. پانچ عدد

تیل............ ایک تہائی کپ

نمک......... ایک چائے کا چمچ

لہسن................... ایک کھانے کا چمچ

ادرک......... ایک کھانے کا چمچ

ہلدی....... آدھا چائے کا چمچ

چلی پاؤڈر.......... دو کھانےکے چمچ

لیموں کا رس....... تین کھانے کے چمچ

بگھار کے لئے:

تیل..... ایک چوتھائی کپ

کری پتہ.......... چند عدد

ثابت لال مرچیں........ دس سے بارہ عدد

زیرہ........ دو کھانے کے چمچ

ترکیب:

گوشت میں ہلدی اور لال مرچ ملائیں۔

ایک برتن میں ایک لیٹر پانی ڈالیں اور گوشت کو آبل آنے پر گلنے تک پکائیں۔

چولہے سے اتار کر گوشت کوٹ رکھیں۔

تیل گرم کر کے اس میں ادرک،لہسن اور پیاز فرائی کر لیں۔

ٹماٹر چھیل کر چاپ کریں اور کری میں ملا کر پکائیں اور اس میں گوشت اور لیموں شامل کر کے پانچ منٹ تک پکا کر اتار لیں۔

املی کی چٹنی کے اجزاء کو ملا کر پکائیں۔

بگھار کے لئے:

تمام اجزاء کو پکا کر گوشت پر ڈالیں۔اوپر سے چٹنی شامل کر کے پیش کریں۔

0307-8162003